

ditte
le plus

Gâteaux Traditionnels Samira



*Préparations à base de fruits secs
Dans les deux langues : Arabe et français*

Tous les gateaux en un clin d'oeil

Numéro Spécial Gâteaux De Fête, Préparations à base de fruits secs
Dans les deux langues : Arabe et français



s o m m a i r e

- 3 - Baklawa - بقالوة
5 - Cornets aux fruits secs - كورني بالفواكه الجافة
7 - Cravates - الكرافات
9 - Dziria - دزيرية
11 - Enveloppes - الرسائل
13 - Fanide (couronne de fleurs) - الفانيد كورون من الورد
15 - Fleurs pincées - الأزهار المنحنية
17 - H'rissa - هريسة
19 - Kalb el louz - قلب اللوز
21 - Kefta - الكفتة
23 - Kemousset el adjouza - كموسة العجوزة
25 - Khebzet el k' tatef - خبزة القطايف
27 - L'arayech - عرايش
29 - M'chekla - المشكلة
31 - M'chekek - المشقق
33 - M'chewek - مشوك
35 - M'hancha - المحنشة
37 - M'khebez - مخبز
39 - Macarons - المكارون
41 - Makroui elouz - مقروط اللوز
43 - Merakchiettes - مراكشيات
45 - Petits fours aux amandes - بتي فور باللوز
47 - Pistaches aux amandes effilées - يستاش باللوز المنسل
49 - Q'nidlettes - قنيدلات
51 - S'filettes de roses - سليلات الورد
53 - Skendriettes - سكندريات
55 - T'Cherek el aryane - تشاراك العريان
57 - T'Cherek M'seker - تشاراك المسكر
59 - Zlabia - زلابية
61 - Fruits à la pate d'amandes - الفواكه بعجينة اللوز

INGRÉDIENTS :

- Pour la pâte :**
- 01 mesure de farine
 - 01 mesure de smen ou de margarine fondue
 - 01 œuf
 - Eau de rose
 - 01 pincée de sel de table

- Pour la farce :**
- 02 mesures d'amande moyennes moulues
 - 01 mesure de sucre glacié
 - 1/2 verre d'eau de rose
 - 1/2 verre de smen fondu
 - 01 pincée de cannelle

- Pour le sirop (sherb) :**
- 03 mesures de miel
 - 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine tamisée.
Faire une fontaine au milieu et verser le smen fondu (pas très chaud).
Ajouter l'œuf, puis la pincée de sel. Mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules.
Laisser reposer 20 min. En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Mouiller petit à petit avec l'eau de rose. Bien mélanger avec le bout des doigts. Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis passer à la machine à pâte N°5 puis N°7, de façon à obtenir des feuilles de pâte fine. En même temps, beurrer le moule, puis étaler la première bande de pâte, puis la deuxième à côté, puis la troisième... jusqu'à recouvrir entièrement le fond du moule dans le sens horizontal. Utiliser un pinceau propre pour beurrer chaque couche de pâte. Répéter l'opération en alternant les couches verticales puis horizontales jusqu'à former 7 couches de pâte. Traiter la farce sur toute la surface, de manière à former une couche homogène. Continuer d'étaler les bandes de pâte en beurrant à chaque couche, jusqu'à obtenir les 7 couches. Couper les baklava en losanges de 4 cm de côté. Disposer au milieu de chaque pièce 1/2 amande : la surface doit aussi être beurrée avec du smen. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 1 h, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès la sortie du four, immerger de sirop tiède. Laisser absorber jusqu'au lendemain. Découper ensuite et présenter dans des caissettes.

بقلاوة

كيفية التحضير :

من من من ماء، القوية المغرولة (مصري أو سلعيا أو مكسي) (الذي ليس سلعيا)، كشمسي
البيضة ثم زردتي الدجاج ثم امسحي القش بإضافة ماء الزورد شريجيما حتى تتحسني على عجينة
مونة ضميها إلى كريات صغيرة و لا تركها تستريح لمدة 20 دقيقة.
في حين من من من الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه ورشي ماء الزورد شريجيما اعطلي بالزراف
الأصابع شيني الخليلي متناول.
إسيلي (العجوة) بالجلال ثم موريها بالقه (العجوة) من رقم 5 ثم 7 حتى تتحسني على ورقة
عجيبة رفيعة.
إذعني (العجينة) بالزردة ثم القريشي ورقة العجوة (الزردة) ثم الثانية بجوارها ثم الثالثة.....
إلى أن تقبلي فراغ العجوة بشكل أفقي.
إستعدي زردة نقية لدهن كل طبقة بالسمن، كزري العجينة بمؤيدي ثم ألقها..... إلى أن تتحسني إلى
الطبقة السابقة.
أخذني الحشو حتى تقبلي كامل السطح، وأصلي عملية التزيين و الدهن على كل طبقة إلى أن
تفرش 7 طبقات آخر.
قلعني البقلاوة على شكل معينات متتالية طولا 4 سم، صغري وسط كل شكل نصف حبة لوز،
يدخل السطح كذلك بالسمن ثم ضميها في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة إلى أن يسمير لونها
نعميا، فور خروجها من الفرن إسقيها بالشايربات دافئة (عسل + ماء الزورد) و تركها تشرب إلى
يوم الغد، فطعمها حسب شكلها وقدميها في حلويات.

المقادير :

- عجينة
- 4 كرات عجوة
- 1 كبة سمن أو ماء الزورد دافئة
- 1 بيضا
- 1/2 كوب ماء بارد
- الحشو
- 2 كرات لوز من سلعيا
- 1 كبة سكر ناعم
- 1/2 كوب زردة
- 1/2 كوب من ماء الزورد
- 1/2 كوب من السمن الناعم
- 1/2 كوب زردة
- 3 كرات سمن
- 1 كبة من ماء الزورد



INGRÉDIENTS :

- Pour la pâte :**
- 60 mesures de farine
 - 1/2 mesure de sucre ou de margarine fondue
 - 1 verre d'eau de rose
 - 60 pincée de sel de table

Pour la farce :

- 2 mesures de fruits secs (amandes, noix,...)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 C. à soupe de vanille
- 05 œufs

Pour le sirop (* cherbou *) :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans une terrine, mélanger la farine, la margarine fondue et la poudre de sel, verser ensuite progressivement l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer.

En même temps, préparer la farce en mélangeant les fruits secs, le sucre glace et la vanille. Humecter progressivement avec les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Avec la farce, former des boules de 3 cm de diamètre.

Les disposer sur un plat saupoudré de farine ou de maizena pour qu'elles ne collent pas. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.

Avec un verre à rebord fin, découper des cercles au milieu desquels vous disposerez des boules de farce.

Replier ensuite les bords de manière à former des cornets.

Détacher comme indiqué sur la photo, puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Une fois cuits, plonger les cornets dans le sirop tiède, puis décorer la farce avec des fruits concassés.

Présenter dans des caissettes.

كورني بالفواكه الجافة

كيفية التحضير:

في وعاء، المقلبي الترابيد، العارفين كاتانية و الدقيق، رشي بقاء البودرة ادرجيا حتى تتصلبي على عجينة ملساء، وانزكها اذواج، في نفس البقاء، عذاري العسل يطفئ ان البواكه الجافة و المتكسر انماهم و الفواكه، في باقيهم ادرجيا حتى تتصلبي على عجينة ملساء.

كومي كريات سمكها اقيم

انماهم كولي صينية موشونة بالمشا، لكي لا تلتصق

بوك، ماء الحلال امسلي العجينة بسمك اقله.

بواسطة كاس، قطعي دوائر سمكي في وسطها، الحشوة ادرجي طرقي العجينة حتى تكون شكل معروف، رشي كما هو واضح في الصور، اقم حادي الحلقى في سبيكة موشونة بالترابيد في قرن

نرحله 200 درجة حتى يصير لونه ذهبي، بعد اكلهم اخلصها في ثلاجات لانه تم زيتها

بالفواكه الجافة المتكسرة.

المقادير

- عجينة
- 3 لترات مرجا
- 100 غرام من السكر، في الحلقين
- الفواكه
- 1 لتر من ماء البودرة
- 1 لتر من ماء البودرة
- الحشوة
- 3 لترات من الفواكه ادرجيا (القرن)
- السكر، الحشوة
- 1 لتر من السكر 100 غرام
- 1 لتر من الفواكه
- 3 لترات
- الحشوة
- 3 لترات من الفواكه
- 1 لتر من ماء البودرة
- 1 لتر من ماء البودرة



INGRÉDIENTS

pour la pâte :

- 03 mesure de farine
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 C. à café de vanille
- 1 pincée de sel
- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

pour la farce :

- 500 gr d'amandes (ou de noix) finement moulues
- 300 gr de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 1 C. à café de vanille
- 02 ou 03 œufs

pour le sirop ("cherbet") :

- 500 gr de miel
- 1/4 de l. d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.
Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.
Bien froter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine.
Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules et laisser reposer.
Préparer la farce avec les ingrédients indiqués.
Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre.
Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 3 puis N° 7.
Découper des carrés de 10 cm de côté.
Disposer une boule de farce au milieu de chacun de ces carrés.
Relever ensuite les coins opposés 2 par 2 vers le centre ;
Pour finir piquer une amande au milieu et pincer les côtés avec un "Nekkach".
Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au tour moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.
Dès sortie du tour, arroser avec le sirop.
Présenter dans des caissettes.

الرسائل

كيفية التحضير :

هي وعا، ضعي الفريشة، الملح، الفانيلا، ضعي حفرة في الوسط واسكبي المارجرين، حتى الامتلاء جيدا، بين يديك حتى يمتلئ الامرين، وشي كدويجها بماء الورد حتى تتحلى على عجينة ملساء، واداة الإبرمال، كوني كريات وامزجها اذراج، حضري العجوة بالمقادير المذكورة سابقا، بللي باليوس تدريجها حتى تتحلى على عجينة متجانسة، كوني كريات فطرها جسم وضاعها في صينية مبروشة بالسكّر (الدام).

ابدئي العجينة بوسطه حلال لم في 10 دقائق و ذلك في رفق 5 ثم 7، قشامي مرنجات ضلعها 10سم، ضعي كدوة في وسط كل مربع لرفعي المارجرين المتقاطعتين حتى ملئ نحو المركز في النهاية وثني بجية لوز في العدة والتقطي الحواف الاربعة بالةالاش.

ضعي الاكتر على صينية مبروشة بالمعدنية في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تأخذ اللون الذهبي، فور خروجها من الفرن إغشيها في الشابات و ضاعها في عابوناس.

المقادير :

العجينة :

- 3 كيلوات، ورد
- 1/2 كنة مارجرين مذوبة
- 1 مائدة قهوة من الفانيلا
- 1 معلقة ملح
- 1/2 كاس شاي من ماء الورد

الحشو :

- 500 غرام من جوز مرنج
- 300 غرام من السكر
- 1 مائدة قهوة من الفانيلا
- 2 من 3 بيكنج
- 1 مائدة قهوة من ماء الورد
- 1/4 كاس من ماء الورد



INGREDIENTS:

Pour la pâte :

- 04 mesures de ferine
- 01 mesure de sucre ou de margarine fondu
- 1 verre d'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de sel de table
- 1 colorant vert dilué dans l'arôme de pistache
- Colorant jaune dilué dans l'arôme de citron
- Colorant rouge dilué dans l'arôme de fraise
- Noix pour la décoration

Pour la suite :

- 02 mesures d'annuée moyennes nautiques
- 01 mesure de sucre glace
- 03 crups
- Zeste d'un citron

Pour le sing. ("actives").

- 1/3 mesure de miel
- 1/3 mesure d'eau de rose

PREPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille.

Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.

La partager en 03 boules, chacune sera enlève comme indiqué sur la photo. Laisser repaquer. Au même temps, préparer la sauce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte.

former des petites boules de 4 cm de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine à pâte N° 6 puis N° 7 sur un plan de travail, disposer la pâte sur l'embeurre de margarine. Déposer dessus la pâte jaune.

Découper ensuite en formes de carrés de 6 à 7 cm de côté.
Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré et refermer les

l'encadrer de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo. Décorer chaque gâteau avec une noisette.

Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.
Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Dès sortie du four, humecter de sirop chaud. Présenter dans des caissettes.

الأزهار المنحنية

كيفية التحضير:

في وعاء منيع الصلابة، الزبدة الذائبة، الفانيلا، سكر، و قشرة الملح، و يلفي تدريجياً بماء الورد حتى نحصل على عجينة سهلة الاستعمال، نضم إليها 3 كرات كل واحدة مثقوبة كما هو واضح في الصورة ونتركها تبرد.

من نعم الزئبد حمصري الحشو وبتمدادير الةكورة اعلاو كوسى كريات شترها اسم جدهم
فوق جداره مرشوشة بالسكر العام لكى التطق اعطى العينة يوسفه حاله و مرشوشة و
العجين من الترم 5 كم 7 حوى طوانة عسل مرشوشة بالشروشة اعطى العينة الفموية واعطىها
بالزبدة والرشى فوفها عينة اخرى عايرة اللون.

قضي العجينة إلى مبريتات بزاويح سادها من 6 إلى 7 سم، تعمي كرية خشبي مغطى بالزبد على مربع وزاويح أطراف العجينة حول الخشب بواسطة أطراف الأصابع كما هو واضح في الصورة. يزين كل الحلو بعبدة بنادق وفضههم فوق صينية مبروشة بالمصربنة في فرن متوسط الحرارة حتى يتحاذى اللون الذهبي، فمن خرجها من الفرن اعيشها في شابات صاخبة، وقدمها في

المصادر:

المستخلص

- [illegible]



INGREDIENTS :

- * 1 mesure d'amandes finement moulues (300 gr)
- * 1 mesure de sucre glace bien tamisé (500 gr)
- * Colorants avec arômes correspondants
- * 4 à 5 blancs d'œufs

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au fouet et à mesure les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacune d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants.

Mélanger ensuite toutes les boules ensemble, afin d'obtenir une couleur dégradée.

Former des petites boules de 3 cm de diamètre.

Les aplatir puis pincer leurs poutours à l'aide d'un " neckach ".

Pour finir, piquer une amande au sommet de chaque gâteau.

Présenter dans des caissettes.

Remarque : ces gâteaux ne doivent pas être cuits au four.

هريسة

كيفية التحضير:

ضعي في وعاء، اللوز و السكر الناعم، أضيفي بيض البياض نديجيا فخلط كالتحج حتى تحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.

اقسميها إلى كريات متساوية، كل واحدة حاوية على حدي و هذا بالاعوان المعدني المبلل في تكتة الخامنة.

اخلطي المجالين فيما بينها حتى تحصلي على لون متدرج، كوني كريات صفيرة سسكها قسم، اربطوها ثم اغمطي حوافها بواسطة المقاش، هي النهاية زيلنا نجة لوز هي قبة كل واحدة و قدديها في حاويات .

ملاحظة:

هذه الحلويات لا تصفى في الفرن.

مقادير:

الزبدة 100 غم و سكر 100 غم

100 غم

100 غم من السكر الناعم موزيل

حوالي 200 غم

اللون الاصلي المناسب للتكتة

4 إلى 5 بيض بياض



13

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures de fruits secs
- 1 mesure de sucre glace
- 3 C. à soupe de vanille
- Zeste d'un citron
- 02 œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu

Pour le sirop (* herbet *) :

- 02 verres de miel
- 1/2 verre d'eau de rose

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille.

Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue.

Bien froter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former avec les doigts et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre. Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N° 5 puis N° 7. Découper des ronds à l'aide d'un verre de 12 cm de diamètre au milieu desquels disposer les boules de farce. Remonter les bords de la pâte et former juste au dessus de la farce. Plier les rebords qui dépassent comme indiqué sur la photo.

Disposer les gâteaux dans un plat saupoudré de farine. Mettre en four à cuire au feu à température moyenne, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Dès sortie du four, les plonger dans le sirop. Décorer le dessus des gâteaux avec des roses formées de pétales d'amandes de couleur à votre goût. Présenter dans des caissettes.

موسسة العجوزة

كيفية التحضير:

تعد هي وعاء الفريضة ثم الملح ثم القاتيليا سمي حفرة هي الوعاء واسكني للماعزين (الذانية/بادو). حكم الجليل، بين يمينه حتى تفتش الفريضة الدهر، على بناء الزهر حتى تتحسّن على عينة حلسا سهلة الاستعمال شكلها كرات صغيرة قشرها قسم والذركها كرات.

تحمّر الحشو بالكوز والسكر والقانيل و فطرة السمون والازدها ليلها بالبيض حتى تصبح عجينة متجانسة وتقسّمها إلى كرات صغيرة وتضعها في صينية مرفوشة بالذشاء أو بالسكر اللانعم اسطلي العجينة بالحلال ثم مرروها بأداة العجين في الرقم 5 ثم 7. خذمي دوائر بواسطة كأس قشره كالسم. ضيق الحشو داخل الدائرة وترفع طرف الدائرة إلى اللقوق وتغلّق بمباشرة عند الحشو و مائقي تقوم بانشاء باطراف الأصابع حديد السيرة.

في صينية مرفوشة بالفريضة اضيق العجوة في قون متوسط الحرارة، حتى يصير لونها مائلا الذهبي، فور خروجها نغسلها في الشاربيا غسلها ماء الورد، نزين أعلى الزعامة بزرقة مصنوعة من عجينة الكوز لونها حسب الألوان والعشاش ونقسم في حاويات.

الذركها

سكني

كرات ذرية

تدسّس أو ماعزين دالة

سكني

كرات ذرية

سكني كيرة من القانيل

الذركها

كرات ذرية

سكني كيرة من القانيل

الذركها

كرات ذرية

سكني كيرة من القانيل

الذركها

كرات ذرية

سكني كيرة من القانيل

الذركها

كرات ذرية



Is \mathcal{R}_1 proper?

- * 3 à 4 boules de K'taïef
- * 100 gr de margarine fondue

Pour la force :

- * 2 verres d'amandes finement moulues
- * 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- * 1 C. à café de vanille
- * 1 C. à soupe de margarine fondue
- * Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet) :

- 0,3 mesures de miel
- 0,1 mesure d'eau de rose

J. Polym. Sci. Polym. Chem. Ed. **19**, 1589 (1981).

Mélanger les amandes, le sucre, la vanille et la margarine fondue.
Humecter d'eau de roses jusqu'à obtention d'une pâte molle.

Dans une poêle bien beurrée, bien couvrir les boules de K'taïef amies avec de la margarine fondue. Disposer une couche de K'taïef, recouvrir d'une couche de farce puis d'une autre couche de K'taïef. Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté. Arroser avec du sirop. Présenter dans une assiette saupoudrée de pistaches concassées. Pour décorer, disposer une fleur "gouffette", disponible dans le commerce.

خبرة القضاة

د اکرېچ

(ب) ۴ و ۵

لا تم من العار وحرصاً على التيمم.

أليس من الغريب سر عبيد.

الحملات "ع" و "ف" سطر رقم ١٠٠٠

الجنة صغيرة من الدنيا .

قائمة كبرى من الحار حري القائمة

فرغ

بَابُ

المجلة ١٠٠

عبدالله بن محمد بن عبد الوهاب

كيفية التحضير

العلماء: الأوز و السمك و الشبيل و العارفين الذئبة، يلقى بها، الورود حتى تفحميلي على حذر
سجاني.

في مقالة مطبوعة جيداً بالزبد. أفتحى جيداً كرواناً، اللطائف، عند بللها بالزبد والذائبة.

أفريت منطقة من الضفاريق، وأمرش، عابرها بلدة من العشم ثم مشقة أخرى من الضفاريق.



INCLUSIONS :

- Pour la pâte :
- 1/3 mesures de farine
- 1/3 mesure de sucre ou de margarine fondue
- 1 pincée de sel de table
- 1 verre d'eau de rose
- 1/2 l. à soupe de vanille

- 3 mesures d'amandes mouluës
- 1 mesure de sucre glace
- l'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 pincée de cannelle

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café d'huile
- 5 C. à soupe d'eau de rose
- Sucre glace tamisé
- Noix de satinés

عرايش

كيفية التحضير:

مجمع في وعاء الزبداء، الملح، السكر، الناعم، الفانيليا، دافلي مطبوخ في الزبداء، و اسكيبيو
العائز الحرن الدافلي باردة حلكي الخيطي بين مبيدات، وفي بعد الزود إلى أن تتخسلي على مبيدات
دافلي، فمسيما إلى كروانك وركبها شراخ في حين مطبوخ الحاد وعلش النول و السكر و الفانيليا
و الشربة و (دافلي بعد الزود شربوا إلى أن تتخسلي على مبيدات، فمسيما إلى كروانك وركبها شراخ
مبيدات، فمسيما إلى كروانك وركبها شراخ

بواسطة الحلالين، في العجينة على حافة القالب، وتحت بالورقة حتى يفسد سكرها، فطعن
شكر دوائر بواسطة كامن قنطرة O قسم في وسط كل دائرة مائة وجانبان تأخذ الدائرة
على شكل Y

إقليمي أطرافه، المجنبة بأصابعه، قلب المركز والغدا في شمس الحسوة وأولها المجنبة ثم شعاعها
في مسمة عر شوية بالقرية لطيفي في دور درجته 200 درجة حاشي يصير سطحها زاهي.

تعضير الحلاء

أحمد بن ميمون البيهقي حتى ينتفع ، أصيب في معبرم الليمون و الزيت و ماء الزهر . فخلط الكافور ثم
استعمل المكيك الناعم ثم راحما حتى تذهب عسى عن مجلبة حلالا ، ليس بعقد الدالان.

ملاحظة: إذا تم طلاء اللعبة الأولى وساج أي مجال أبيض المعك.

أول الطلاب خمسة الاختيار و ذلك بتناول العاقل الغذاء مع النكهة المناعية له

دشادیر،

درجہ حرارت
الکلیات درجہ
حرارت - این او مارشیز جازز
درجہ حرارت - این او مارشیز
درجہ حرارت - این او مارشیز
درجہ حرارت - این او مارشیز
درجہ حرارت - این او مارشیز
درجہ حرارت - این او مارشیز



INGRÉDIENTS :

Ingrédients pour la pâte :

- 4 verres de farine
- 1 verre de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1 C. à soupe de sucre semoule
- 01 jaune d'œuf
- Eau de fleurs d'orange

Ingrédients pour la farce :

- 1 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noisettes, pistaches ...)
- 1/2 verre de sucre semoule
- 1 C. à soupe de vanille
- 2 à 3 œufs
- (selon la grosseur des œufs)

PRÉPARATION :

Dans un récipient, faire une fontaine au milieu de la farine. Verser le beurre fondu, le sel, le sucre semoule et le jaune d'œuf. Peler entre les mains puis ramasser le tout avec de l'eau de fleurs d'orange jusqu'à obtenir une pâte liasse. Laisser reposer pendant 15 mn. Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre semoule et la vanille. Ramasser avec les mains. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm. Découper successivement la pâte en une couche de farce puis une autre couche de pâte. Pincer le pourtour avec un "nekkachi". Pour finir, décorer chaque gâteau avec une amande. Mettre à cuire à feu moyen dans un plat enfariné pendant 20 mn. Dès sortie du four, tremper dans le sirop. Présenter dans des caissettes.

المشكلة

كيفية التحضير :

في وعاء ضخم الدورية واحتريه و... فيها حفرة السكر المالح المارجرين المذابة. الملح، السكر الأحمر، و صغار الفريش. حكي الجارية بين يديك واحكي الكلى نبات الزهر حتى تتحاذي على عجينة ملصقة. التركيبا شراخ مدود 15 دقيقة.

بصري الحلو والماء الحامض والسكر والفاصل والكتي الكلى بالدوشر. بواسطة (الحلال) ايسطي العجينة. مسك 1 إلى 2 مام صفي عليها موزة من الحلو ثم ملطه من العجينة ثم شغبي الكلى بواحدة موزة موزة شكله (شكل الحلو) في المسيرة انقضي كل السطح بالقدح. و صفي وسط كل حبة (حبة لوز) و صفي الحلو على حباتية مرشوشة بالدورية و صفيها في فرن لمدة 20 دقيقة و فور خروجها من الفرن انقليها في الشاربوت و قدمها في حاويات.

مقادير :

مكونات :

- 4 لترات من الدقيق
- 1 لتر من المارجرين المذابة
- 1 لتر من السكر
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني

مكونات :

- 1 لتر من المارجرين المذابة
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني
- 1 لتر من السكر البني



INGRÉDIENTS :

- * 01 mesures d'amandes finement moulues
- * 02 mesures de sucre glace
- * 03 à 04 blancs d'œufs (selon la grosseur des œufs)
- * Vanille
- * Colorants dilués dans leurs arômes correspondants

Pour la décoration :

- * Sucre glace
- * Amandes entières

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter le colorant dilué dans son arôme correspondant. Former des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre glace. Les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen. Présenter dans des caissettes.

المشقق

كيفية التحضير

في وعاء خلطتي الازور، السكر الناعم و الفانيلا، بالي ابيض البيض حتى تتحصل على عجينة متجانسة، اضيفي الملون الفدائي مائل في نكهته المناسبة له.
كرتي كريات صغيرة سمكها اقل من اظفرها في السكر الناعم وزينها بجزء او و سمكها في فن
متوسط درجته 200 درجة، و جاد خروجها فدميها في حاويات.

المقادير

1/4 كغ زبدة لينة
1/4 كغ سكر ناعم
1/4 كغ سكر خشن
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة
1/4 كغ سكر بودرة



INGRÉDIENTS :

- 3 mesures d'amandes mouluës
- 2 mesures de sucre glace
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 C. à café de levure chimique

Pour le décor :

- Amandes effilées
- Cerises confites

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte malléable. Former des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans les blancs d'œufs battus puis dans les amandes lées. Ajouter 1/2 cerise confite sur chaque boule. Disposer sur un plateau saupoudré de farine. Mettre à cuire au four à température moyenne. Présenter dans des caissettes.

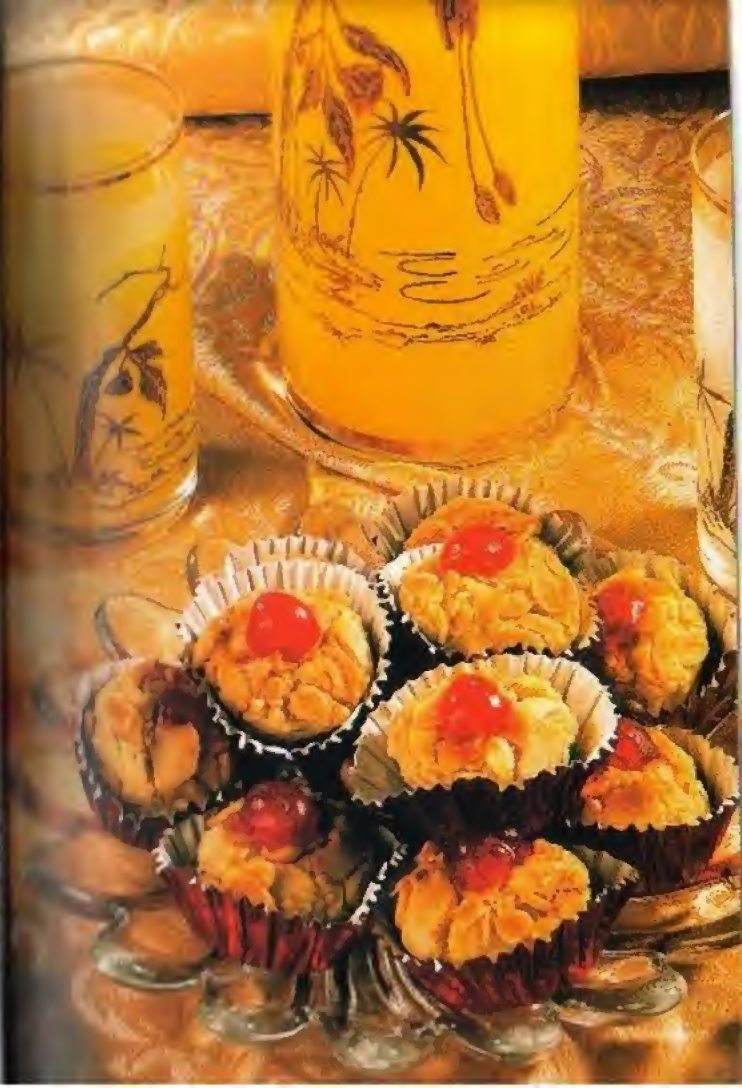
مشوك

كيفية التحضير:

في وعاء خلطتي الفولاذ، السكر، القاشيليا منقى البيض حتى تتحسني، على حدة، سادة، دكة، شكل كروية، حادة، قشرها، ثم أعطسها في بيض مخفك كالسج ثم في الفولاذ المنقى نصف حبة الكرز المجففة على كل مرة. في صينية مرتوشة بالقوية، نضع الخليط نطهر في فرن ساخن، الحرارة لمدة 20 دقيقة و قدمها في حاويات.

المقادير:

- 3 ملاعق فول سكر،
- 3 ملاعق سكر دانه،
- 3 ملاعق كبيرة من القاشيليا،
- 3 ملاعق بيضات خضراء المصم،
- 3 ملاعق صفراء من الحبوب،
- 3 ملاعق كرز،
- 3 ملاعق فواكه،
- 3 ملاعق زبدة،
- 3 ملاعق زبدة.



M'HANCHIA

INGRÉDIENTS :

- 2 à 3 dizaines de "diouls"

Pour la farce :

- 2 verres d'amandes finement moulues
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à soupe de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop (cherbet) :

- 03 mesures de miel
- 01 mesure d'eau de rose

PRÉPARATION :

Sur un plan de travail, ouvrir toutes les feuilles de diouls, puis les serrer en les décalant légèrement.
Mettre un boudin de farce de 3 cm de diamètre et d'une longueur égale à toutes les feuilles de diouls étalées.

Rouler ensuite les diouls autour de la farce, puis enrouler la M'hanchia en spirale et la disposer dans une poêle bien beurrée.

Quand le fond est bien cuit, recouvrir avec un couvercle, puis retourner sur la poêle pour faire cuire l'autre côté.
Arroser avec du sirop et présenter dans une assiette saupoudrée de amandes concassées.
Pour décorer, disposer une fleur "gaufrette", disponible dans le commerce.

المحنشة

كيفية التحضير :

على مائدة عمل، اتفك كل أوراق الدبول ثم ختمي الواحدة بلوى الأخرى وهذا يتفريل بعضهم بعض، ختمي حروفهم من المشمش بسكة قشور طوله طول كل أوراق الدبول المفرقة على حاول، ادروي كل الدبول على الحديوش، ثم ادبريهم على شكل حازواي وختمهم في مقلاة مقلية بالزبد.

عندما يكون القاع مقلون، تقليهم من اديري المحنشة على الوجه الآخر لتشربها بطعمها بلطها بالشارباند و ختموها في صحن و تيززي حيث الفسقل المشكدة و التازي ختمي وراة مستوية بالقوريت على السطح (شاي في الموق).

الديوب

من الدباب المقل

الديوب

الديوب من حروفهم

الديوب من حروفهم

الديوب من حروفهم

الديوب

الديوب

الديوب

الديوب

الديوب

الديوب

الديوب

M'KHEBEZ

INGREDIENTS :

Pour la pâte :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 2 mesures de sucre glace
- Zeste d'un citron
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C. à soupe de vanille

Pour le glaçage :

- 3 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de jus de citron
- 1 C. à café d'huile
- 5 C. à soupe d'eau de rose
- Sucre glace tamisé

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace, la vanille et zeste de citron.

Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte souple malléable. Saupoudrer le plan de travail de farine. À l'aide du rouleau pâtisseries, former une pâte de 3 cm d'épaisseur. Découper ensuite des rondelles à l'aide d'un verre à thé.

Préparation du glaçage :

Battre les blancs d'œuf en neige. Ajouter le zeste de citron, l'huile, l'eau de rose et le sucre glace au fur et à mesure jusqu'à obtenir un glaçage qui ne coule pas. Tenter sur un gâteau, si c'est trop collant, ajouter du sucre glace. Vous pouvez donner au glaçage la couleur de votre choix. Pour le rose : colorant rouge dilué avec de l'extract de fraise. Pour le jaune : colorant jaune dilué avec de l'extract de citron. Pour le safran : 1 C. à café de Nescafé dilué avec de l'eau de rose.

مخبز

كيفية التحضير :

في وعاء الخلاط الكهربائي، نضع المكونات التالية: اللوز المطحون، السكر الأبيض حتى تتصلب على عجينة متجانسة و مقرية. نضع مثاقيل زبدة الشربة و بالخلال نضع العجينة بدوام 3 ديم و نقطع بكاف الشبان شكل دوائر.

نضع البواقي على عجينة مرشوشة بالخرقة من السكر، لمدة 20 دقيقة في الفرن. و يصبح قاعها نوعاً ما ودي .

تحضير الملاء :

حفظي بيض البيض كاستح. نضع عصير الليمون، الزيت و ماء، الزهر. اضربي السكر التاسع تدريجياً حتى تتصلب على عجينة ملاء غير سائلة.

نحوي الملاء على الحبة الأولى إذا بقي مثاقيل نضيف السكر التاسع .

نؤن الملاء يكون حسب الإختيار.

اللون الأصفر مثاقيل المروانة .

اللون الأصفر مثاقيل الشربة .

تقديم :

مكونات :

- 1 كغ زبدة شربة
- 1 كغ سكر ناعم
- 1 لتر ماء ودي
- 3 إلى 4 مثاقيل من السكر
- مقدار كبيرة من البواقي
- ملاء
- 1 بيض البيض
- 1 ملعقة من عصير الليمون
- 1 ملعقة من الزهر
- 3 مثاقيل من ماء الزهر
- سكر و ماء زهر



LES MACARONS

INGRÉDIENTS :

- 500 gr d'amandes non émondées, finement moulues
- 500 gr de sucre glace
- 4 à 5 blancs d'œuf
(selon la grosseur des œufs)
- 5 C. à soupe de farine tamisée
- 2 C. à soupe de miel

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et la farine. Humecter avec les blancs d'œufs. Ajouter le miel jusqu'à obtenir d'une pâte souple.

Disposer une feuille de papier aluminium sur un plat.

Former dessus des petites boules de 3 cm de diamètre, avec la poche à douille.

Mettre à cuire au four pendant 20 min, jusqu'à ce que la pâte devienne dorée.

Verser de l'eau entre le plat et le papier aluminium.

Retirer ensuite les gâteaux à l'aide d'une pelle à gâteau.

Pour finir, les coller ensuite 2 par 2.

المكارون

كيفية التحضير:

المكونات:

في وعاء ضعي اللوز، السكر، الفانيلا و الفرينة، بللي بياض البيض أضفي

500 غرام لوز غير مغسول و 500 غرام

العسل حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

500 غرام سكر ناعم.

ضفي ورقة الألمنيوم على صينية، كوني فوقها كريات قطرها 3 سم بواسطة

3 إلى 5 بيضات البيض (مضبوط).

على 200 غرام دقيق في فرن متوسط مدة 20 دقيقة حتى يصير

الخبز أكثر من الفرينة المقرنة.

لونها ذهبي. عندها اسكبي الماء بين الصينية وورق الألمنيوم، انزعبي بواسطة

دعالة الخبز الكراميل اللين.

دعالة الخبز و السيقانهم ممتلئين.

MAKROUT FLOUZ

INGRÉDIENTS :

- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre glace
- Zestes de 3 citrons
- 3 ou 4 œufs (selon la taille des œufs)
- 1 C. à soupe de vanille
- Eau de rose

Préparation :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et les zestes de citron. Ajouter progressivement les œufs, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Saupoudrer le plan de travail de farine, former un boudin de pâte de 3 à 4 cms de diamètre. Découper ensuite des losanges de 3 ou 4 cms de long. Les disposer sur un plateau saupoudré de farine et cuire au four pendant 20 mns. Plonger les gâteaux dans l'eau de rose, puis laisser égoutter. Les sucrer ensuite un par un avec deux couches de sucre glace. Présenter dans des caissettes.

مقروط اللوز

كيفية التحضير :

ضعي في وعاء اللوز، السكر، قشور الليمون، و أصبعي البيض تدريجيا إلى أن تتحصل على عجينة طرية متماسكة، رشي مثالة العمل بالقرينة و شكلي أنبوب بالعجينة سمكه 3 إلى 4 سم، قطعي مقروطات التراوح طولها بين 3 و 4 سم، ضعيهم في صينية مرشوشة بالقرينة و ضعيها لمدة 20 دقيقة في فرن متوسط، أغمسي العجونات في ماء الزهر ثم قطريها وسكريها واحدة تلو في السكر الناعم مرتين و قدميها في صناديق.

مقادير :

500 غ لوز مجروش،
300 غ سكر ناعم،
قشور 3 ليمون،
1 إلى 4 بيضات حسب الحجم،
سنة كبيرة من القانيليا
ماء الزهر.



MERAKCHITTES

INGRÉDIENTS :

Ingrédients pour la pâte :

- 500 gr de farine
- 02 C. à soupe de sucre glace
- 250 gr de margarine fondue
- 01 œuf
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la farce :

- 2 mesures d'amandes finement moulées (un autres fruits secs)
- 01 mesure de sucre glace
- 03 œufs
- 1 C. à soupe de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour le sirop

- (« cherbet ») :
- 500 gr de miel
- 1/4 de l, d'eau de fleurs d'oranger

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le beurre fondu et le sucre glace. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la matière grasse. Ajouter un œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Former des boules et laisser reposer.

Pendant ce temps, préparer la farce.

Mélanger les amandes (ou autre fruit sec) avec le sucre glace et vanille. Ajouter un œuf jusqu'à obtenir d'une pâte ferme. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger. Former des boules de 03 cm de diamètre. Les disposer ensuite sur un plat saupoudré de sucre glace, puis qu'elle ne collent pas. Sur un plan de travail enfiler abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découper des rondelles de 10 cm de diamètre. Disposer une boule de farce au milieu de chaque rondelle. En relever ensuite 2 bords autour des boules de farce. Poser dessus une rondelle de pâte de 03 cm de diamètre. Bien finir, piquer une amande au sommet du gâteau. Avec un « Nekkadé » pincer les 02 cotés. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant tout moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface se dore. Dès sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des caissettes.

مراكشيات

كيفية التحضير :

العجينة :

في وعاء خلطي الفريشة، الملح، الزبدة الذائبة و السكر الناعم، حتى نحصل جيدا بين يدينا حتى يمتص الخليط الدهن، اضيف البيض حتى تتحصل على عجينة سادة، كوني كريثة وانكهيا مزاج في حين حضري الحشو بخلقة البيض و السكر الناعم و الفانيلا، منتر الدوخ حتى تتحصل على عجينة سادة، كما اذا كانت راسية اضفي ماء الزورد، كوني كريثة سمكها 3 سم، مددهم فوق عجينة مرشوشة بالسكر الناعم لكي لا تنسحق على طاولة، دهلي مرشوشة بالفريشة امسكي العجينة بسمكك قسمة، قطعي دوائر قطرها 10 سم و ضعي كرية عشو و مدك كل واحدة اربعي طرفي الدائرة حول العشو و غطي التقاطع بدائرة من العجينة قطرها قسمة، في النهاية ضعي حبة اللوز في طرفة كل حلوى و بواسطة طاشان انقلي الخليط.

ضفي العسل على صينية مرشوشة بالفريشة في فرن متوسط لمدة 15 الى 20 دقيقة حتى يعول

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

الخبز :

PETITS FOURS AUX AMANDES

INGRÉDIENTS :

- 3 mesures d'amandes non émondées
- 3 mesures de sucre glace
- 5 à 6 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de vanille

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes, la vanille et le sucre glace. Ajouter progressivement les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte souple. La mettre dans une poche à douille former des boules sur un plateau enfariné. Disposer sur chaque gâteau 1/2 cerise confite. Mettre à rûir au four.

Présenter dans des caissettes.

بتي فور باللوز

المقادير:

- 1 كغ لوز (أو 500 غرام زبيب)
- 3 بيضات (أو 200 غرام زبيب)
- 1 كغ زبيب (أو 200 غرام زبيب)
- 1 ملعقة كبيرة من القاشلا.

كيفية التحضير:

في وعاء اختلطي اللوز - القاشلا و السكر الناعم، وادخل البيض حتى تتجانس، على عجيبة ملوكة.

ضعها في الفرن 10 دقائق. كوني كرات في صينية مرشوشة بالزبدة وزيني كل كرة بنصف حبة كرز - شحمية. في الفرن حتى يميل لونها إلى الذهبي و قدسها في حاويات.



PISTACHES AUX AMANDES EFFILÉES

INGREDIENTS :

- 1 mesure d'amandes finement moulues
- 2 mesures de sucre glace tamisé
- Arôme pistache
- Colorant vert
- 3 blancs d'œufs

Pour la détermination :

- *
- Amanites effluvis*

Pour le sirop :

- * 3 mesures de miel
- * 1 mesure d'eau de rose

PREPARATION :

Dans un récipient, mettez les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme pistache.

1. Surveiller avec les plans à crêpes battus en neige jusqu'à obtenir une pâte ferme. Laisser reposer. À l'aide d'un rouleau à pâtisseries, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine. Déposer ensuite des cornes avec un verre à la badigeonner la surface avec le blanc d'œuf, puis ajouter les amandes effilées. Disposer les gâteaux sur un plat enfilonné et mettre à cuire au four pendant 20 min. Après cuisson, saupoudrer avec du sirop. Présenter dans des ravesettes.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

كيفية التحضير:

صمم في إهداء اللوحة التذكارية المبدون والمبدون في نكهة النسيج. نتي ببراءة البيمن النخفون كالنخفون حتى تتسلسل على معونة معانة والنخفون النخفون.

بواسطة حلاق. أيسمى العجينة بمسند في اسم على ما يركب عمل موسومة بالفريضة، قطعي، ووتر بواسطة كافي شاي. إسمي الصمغ بواسطة وراض السويدي وزيني والدور المسجل.

شعبي للعلوم على صيغة مرسومة بالقلم في ثلثين عدد 20 دقيقة بعد الحلقى اعطى بها في الشرائط وتضمنها في جاذبات

شادير:

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الموتى منكم

بسم الله الرحمن الرحيم

عبدالکریم اعظمی

هو المسمى

1000

الملاحات

عن سالم بن عبد الله

3

المجلد

Q'NIDLETTES

Pour la pâte :

- 04 mesures de farine
- 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- 01 pincée de sel de table
- 01 C. à soupe de vanille
- 1 verre d'eau de rose

Pour la farce :

- 500 g d'amande moulues
- 300 g de sucre glace
- 1 C. à café de vanille
- Zeste d'un citron
- 03 œufs

Présentation :

Dans un récipient, mettre la farine. Faire une fontaine. Verser la margarine fondue refroidie. Ajouter le colorant rouge dilué dans de l'eau ou de fraise. Ajouter le sel et froter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la margarine. Ajouter progressivement avec de l'eau de rose en qu'à obtenir une pâte lisse.

Préparation de la farce :

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron. Ajouter progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des petites boules de 3 cms de diamètre. Les déposer sur un plateau saupoudré de maizena ou de farine, pour qu'elles ne collent pas. Laisser reposer. Abaisser ensuite la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie, puis à la machine à pâte N° 5 puis N°7. Couper des ronds à l'aide d'un verre, au milieu desquels vous disposerez une rondelle de farce. Relever les bords de la pâte autour de la farce et former des plis rapprochés avec le bout des doigts. Décorer avec des perles de couleur et laisser les gâteaux reposer pendant 2 h. Disposer sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire au four pendant 15 min. Présenter dans des caissettes.

قشيدلات

كيفية التحضير:

تحضير العجينة:

ضعي الطرية في وعاء، واخلطي خفزة و اسكيبي افعار عرين الدالية باردة، ضعي الملح، ضعي المثلج، الاحمر مقل من تكة الفرفانة و خشي الخيط بين الأيدي حتى تشرب العرنة الاربعين، ايدفي بعد الورق الشورعوا حتى الاحساس في عجينة ملساء و الركيها نزعاج.

تحضير الحشو:

ضعي في وعاء التوت و السكر و الفانيليا و خفزة الليمون، يلقى بالبيض تدريجيا حتى تتحصل على عجينة متجانسة، كرتي كريات صغيرة قطرها 3 سم و ضعه في صينية مدهونة بالزيت او العرنة لكي لا تنسج.

بواسطة خلائ اعطي العجينة و مدهونا دائرة العجين في رقم 5 ثم 7

بواسطة كأس ضعفي دوائر و صغري و سط كل دائرة العجينة، اعطي اطراف العجينة إلى الأعلى حول الحشو و ايدفي ايدفات متقاربة بامشاط، الاسمي يسي سريرات العرنة و اعطي

العدوي ارباع بعدة مدافين

العدوي ارباع

العجينة

1. لاد حفره

2. لاد حفره او حفر عرين الدالية

3. لاد حفره

4. لاد حفره من العجينة

5. لاد حفره

6. لاد حفره

7. لاد حفره

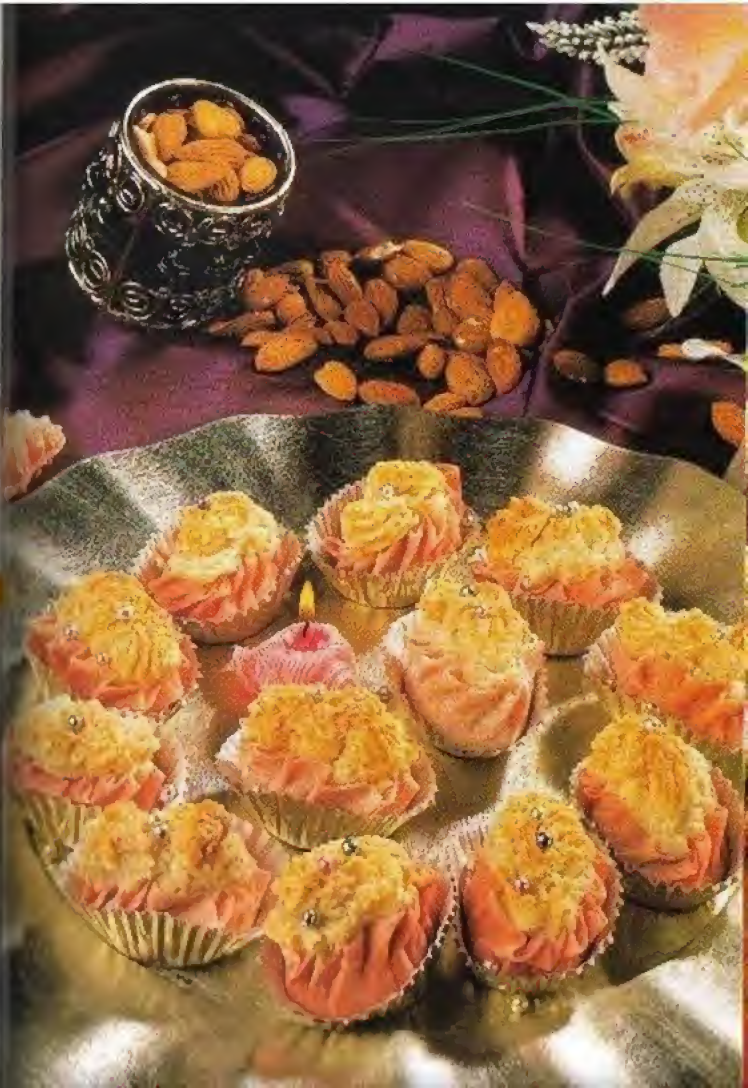
8. لاد حفره

9. لاد حفره

10. لاد حفره

11. لاد حفره

12. لاد حفره



S'ILETTES DE ROSES

INCREASING :

Pour la pâte :

- * 04 mesures de farine
- * 01 mesure de sucre ou de margarine fondue
- * 1 verre d'eau de rose
- * 01 pincée de sel de table
- * 01 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 5 mesures d'amandes finement moulues
- 3 mesures de sucre blanc
- Zeste d'un citron
- 03 œufs

Pour la décoration :

- * Perles de couleur
- * Nœuds satinés
- * Feuilles et fleurs en pâte d'amandes

Discussion

Dans un récipient, mettez le jus de citron, le vinaigre, le sel et la menthe.

Arroser ensuite progressivement avec l'eau de rive jusqu'à obtenir une pâte fine
l'immer des petites boules puis laisser seposer l'épauier la farine avec les ingrédients
restants et verser progressivement les cristaux jusqu'à obtenir une pâte très ferme

former des boules de 3 cm de diamètre. Les disposer sur un plan saupoudré de maïs
na ou de sucre glace. Confondamment l'usage de la corbeille avec une tige de paille de 11
cm de long en forme de demi-cercle. La mesure à faire au bout pendant 1 min.

Attention la grille à l'arrière du revêtement à passer au puits à la machine à grille N° 5 grille

A l'aide d'un serre de 4 cm de diamètre, découper des cercles au milieu de chaque roue disposées des bouts de force. Retirer les bords de la pâte sous le bout des doigts et avec des pics de menuisier à obtenir la forme d'une corbeille. Disposer les gâteaux sur un plat tapissé de farine. Faire cuire au four à température moyenne pendant 12 mn.

Dès sortie du four, coller les arêtes des couvercles. Préparer les feuilles et les fleurs avec la pâte d'amandes, avec couleurs de votre choix (le colorant alimentaire doit être adapté aux farines correspondantes).

Finir la conversation avec les paroles de couleurs et les mots subtils.



ملفات الورد

كيفية التحضير:

في وعاء سعوي الفخريه والساوغيرين والملح والذئب اذرا اتم بظلي بقاء الورق تدريجيا حتى تتحسني على عينة المصماء، كما تسمى كروان، مدفوعة وانزويها تزلناح.

محامي دبي العثماني بالوزن و العسكر الناعم و فسرقة الهمز و ادمكي في البيوت نادريتها حتى تحصيلي
على صحيفة امتحانك

شكلي كبريات قماره: 3 سم و سمها هي صينية مرشوشة بالاشياء أو السكر الزايع.
شكلي 4: السنة بعجينة شويها 12 سم و احتلها على شكل نصف دائرة و اطبقها لمدة 5 دقائق في
فرن متوسط الحرارة.

المسحوق المعجونة بالخلل ثم مزجها بماء عجن في الرفق 5 ثم 7 وبنوالة كافي فطره 30 سم
ضمومي وواش وشمي وسطها الحشو الزرع المعجونة بواسطة الأصابع و تشكيل انحناءات
شخصي على شكل سلة.

صنعي العلوي في سبيته مرصدة بالفريسة والجلود لها اهدد ⁷⁷رقعة في قرن منومست الحرة و
مور مرصدها بام تركايم به الصفة

[illegible]

• **المادة 14**

- [illegible]

SKENDRIETTES

INCIPIT 519.

Pour la pâte :

- * 03 mesures de farine
- * 01 mesure de smen ou de margarine fondue
- * 01 pincée de sel de table
- * 1 verre d'eau de rose
- * 01 C. à café de vanille

Pour la force :

- * 500 g d'ananas moulus
- * 300 g de sucre glace
- * Colorant alimentaire dilué avec son arôme, suivant les couleurs
- * 01 blanc d'œuf
- * 3 C. à soupe de beurre fondu

Pour le sirop (cherbet):

- * 01 verre d'eau de rose

References

Dans un récipient, mettez la farine, la margarine fondu, la pincée de sel et la vanille. Amuser progressivement d'eau de mixe jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules puis laisser reposer.

Préparation de la pâte d'amandes :

Mélanger les amandes, le sucre glace, le colorant dilué avec l'arôme, beurre fondu et le blanc d'œuf, jusqu'à obtenir une pâte ferme. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Disposer au bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamètre puis rouler la pâte dessus sur 2 tours. Pincer sur toute la longueur à l'aide du "nekkach". Couper ensuite en tranches. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn, puis plonger dans le sirop de sucre.

Présenter dans des caissettes.



سیکشن ریٹات

كيفية التحضير:

في ماء غليي القرفة (المازغوبين القاذية، الطح و القاذية) في ماء البرية تدريجيا حتى
تتحصل على حمولة ملء هذه الاستعمال كوني كروية والريتها ترواح.

تحتضر عذبة النور والسكر الناعم الملون، إلى ما لشكته وبياض البيضه والزرده الزائفة على
شمسك المحسة.

من أمثلة التحليل لعدد من المعجزة التي أن يصحب سادتها 2 10 10.

موضع شعبية الفوز على شكل أسطوانة ممكنا 3 سم في متر مربع المجينة و ثلث العجينة دوزين،
 (أحد القادح) و ما حراف المبطنة تدبفبفبفبف على شكل مشروطات و تهاجر العدة 20 دقيقة في فرن

متوسط (أو مطلق) في الثوابات: \bar{a} (معدل a) و \bar{b} (معدل b) هي ثابت

۱. الفقه
 ۲. الفقه
 ۳. الفقه
 ۴. الفقه
 ۵. الفقه
 ۶. الفقه
 ۷. الفقه
 ۸. الفقه
 ۹. الفقه
 ۱۰. الفقه



T'CHEREK EL ARYANE

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
- 01 mesure de sucre ou de margarine fondue
- 5 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf entier
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre d'eau de rose
- 1 C. à soupe de vanille

Pour la farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de rose
- 1 pincée de cannelle
- 1 C. à soupe de vanille

Pour la décoration :

- Amandes grossièrement moulues
- 1 jaune d'œuf

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œuf et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler.

Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués ; Arroser progressivement de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Dans une feuille cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 15 cm de côté. Poser le triangle sur la pâte et découper la même forme avec une roulette.

Disposer la farce à la base du triangle finimé et rouler jusqu'à la pointe. Donner ensuite la forme d'un croissant de lune. À l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf, plonger ensuite dans les amandes concassées. Mettre à cuire au four à 200° dans un plateau saupoudré de farine, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

تشراك العريان

تفسير التفسير :

في دعا، معنى التفرقة و السكر التام و الحمرة و البسمة و الفاتيليا، ضمي حفرة في البيت و اسكن الزينة الذاتية، حكي الحظي، جودا بين يدك حتى يدخل الدهن في العزبة، بلقي بباد الزهر تارويها حتى تتحصل على عجيبة علماء، سواء الإستعمال، ضميها إلى كريات و انتركها توتاج.

حشوي الحشو بالوز و السكر و التمرة و الفاتيليا ضمي ماء الورد لرويحها حتى تتحصل على عجيبة متجانسة.

اسمطي ما لحلال العجيبة حتى يمدور سمكها 3 ملم، خذي ورق مقوى و ارسمي مثلث متساوي الساقين طول قاعدته 10سم و طول ساقيه 13سم ضمي المثلث على العجيبة و قلبي الشكل بالحرارة.

ضعي الحشو على قاعدة المثلث واسمطيه ثم لفي قاعدة المثلث على الحشو عدة لرات حتى تضبي إلى النمة، الشكل لتتحصل على شكل هلال.

واسمطه زينة اطللي صغار البيض على الحشو ثم تاروي اللون المصقول، هي صينية مرشوشة بالبردينة ضمي الحشوي في الفرن درجة 200 درجة حتى تتحصل على لون ذهبي.

المقادير :

العجيبة،

• 3 كيلات هرة.

• 1 كيلات سمن أو سكر عريان دالة.

• 1 كيلات ناعق سكر داعم.

• 1 كيلات كاسية.

• 1 كيس حشوة كره قلية.

• 1 كيس ماء ورد.

• 1 كيلات كبيرة من الفاتيليا.

الحشو :

• 3 كيلات لوز مرص.

• 1 كيلات سكر داعم.

• ماء ورد.

• 1 كيس حشوة كره قلية.

• 1 كيلات كبيرة من الفاتيليا.

صينية مقوى.



T'CHEREK M'SEKER

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte :

- 03 mesures de farine
 - 01 mesure de smen ou de margarine fondue
 - 01 pincée de sel de table
 - 01 verre d'eau de rose
 - 01 C. à soupe de sucre glace
 - 01 C. à soupe de vanille
- Pour la farce :
- 3 mesures d'amandes moulues
 - 1 mesure de sucre glace
 - Fan de rose
 - 1 C. à soupe de vanille
 - 1 pincée de cannelle

Pour le sirop ("dabir") :

- 1 verre d'eau de rose
- 1 verre d'eau
- 250 g de sucre cristallisé

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, la vanille et la pincée de sel. Faire une fontaine et verser la margarine fondue refroidie. Frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler, la couper en boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués et arroser progressivement avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène à diviser en boules de 2 cm de diamètre. Les abaisser à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Découper des ronds avec un verre à rebord fin dans lesquels vous disposerez des boudins de farce. Rouler jusqu'à ce que toute la pâte entoure la farce. Bien refermer les bouts puis donner la forme d'un croissant de lune. Disposer les gâteaux sur un plat saupoudré de farine puis mettre à cuire à four moyen pendant 20 min, jusqu'à ce que le fond des gâteaux prenne une couleur rosée.

Préparation du sirop :
Mettre l'eau et le sucre à cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter l'eau de rose et laisser refroidir. Plonger les gâteaux dans le sirop et laisser égoutter dans une passoire. Pour finir, saucer avec deux couches de sucre glace.

تشارك المسكر

كيفية التحضير :

في وعاء، نضع القرينة، السكر الناعم، اللوز، العاج، شمع حفرة واسكنبي الناعم. نأخذ، نحكي الخليط جيدا بين يديك حتى يدخل السكر في الحفرة، إلى عاء الزهر نرشحها حتى نصلحها على يدونة، مهلة الإستعمال نضعها إلى كريات ونتركها نرايح. نحضر الحشو باللوز و السكر الناعم و اللوزيات و القرفة و اسكنبي ماء الورد نرشحها حتى نصلحها على يدونة نضعها إلى كريات صغيرة نرشحها 2 سم. إنسلي العجينة بالخلال حتى يحد سمكها 3 ملم، شمع دوائر بواسطة كأس شفرة رفيعة، و شمع في طرف كل دائرة الحشو إنسلي الحشو على شكل أسطوانة وأدبري طرف الدائرة عليه إلى أن تدمر كليا، احذوها على شكل هلال و غلقي طرفيها جيدا بالأسابع. في صينية موشوشة بالزبدية صمعي الحلق في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 دقيقة حتى يصبح قاع الحلق ورمي نوعا ما.

نحضر الشاريات موضح الماء و المسكر على النار حتى يغلي الخليط، نشيف ماء الورد و نتركها ندمر الشاريات الحلق في الشاريات، ثم نطريقها في كسكامل ثم نسكرها في السكر الناعم.

ملاحظة :

المقادير :

العجينة :

- 3 كرات قرفة
- 1 كوب سمن أو مارتون ذرة
- 3 موزة شمع
- كأس ماء الورد
- 4 معلقة لوز سكر ناعم
- 4 معلقة لوز من اللوزيات

الحشو :

- 3 كرات لوز موز
- 4 معلقة سكر ناعم
- 2 موز
- 4 معلقة كبيرة من اللوزيات
- 4 معلقة قرفة
- الشاريات
- كأس ماء الورد
- 4 كأس ماء



ZLABIA

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de grosse semoule
- 2 C, à soupe de levure
- 1 C, à soupe de sel
- Eau

Ingrédients sirop :

- 3 mesures de miel
- 1 mesure d'eau
- fleurs d'oranger

A l'origine de cette recette, un pâtissier du Moyen Orient qui avait raté sa pâte à pain, parce qu'elle était beaucoup trop liquide. Il s'était alors exclamé : " Zella Kia ", qui signifie : " je l'ai ratée ". Il la fait donc cuire directement dans l'huile de friture, et c'est depuis devenu une sucrerie très appréciée. Elle est apparue pour la première fois en Algérie chez la famille " AKSHI ", dans la région de Boufarik, et qui la préparait dans leur maison, où les gens venaient passer leurs commémorations. Avec le temps, elle s'est répandue et est consommée aujourd'hui dans tout le pays, surtout durant le mois de Ramadhan.

PRÉPARATION :

Dans un récipient, mettre la semoule, la levure délayée déjà dans de l'eau tiède et le sel. Mélanger avec de l'eau jusqu'à obtenir une pâte de la même consistance que la pâte à crêpes. Laisser reposer pendant 48 h, jusqu'à ce que le volume de la pâte se multiplie par 4. Ajouter ensuite un peu d'eau et mélanger avec une spatule. Préparer un bain de friture chaud. Mettre la pâte dans un cornet à pâtisserie et faire frire en donnant les formes de la zlabia, comme indiqué sur la photo. Une fois cuite, tremper la zlabia dans le sirop.

زلابية

إن أصل قصة الزلابية، أن خدام حوث له عجينة الخبز «علا» زلا، يفسر جرداني، بعدها قام بقلبيها في الزيت و قدمها بمسكدة، و من ذلك اليوم اشتهرت، و دخلت لأول مرة في المزارع عند عائلة عكيدول في مناطق بوفاريك، حيث كانوا يحضرونها كحلوى تقاديرة مسلوقة، وخاصة في شهر رمضان.

كيفية التحضير :

في وعاء صنعني السميد و الخميرة (مستخدمة في العاء الساخن) و العاج واعينها في الماء حتى تتحسلي على عجينة مثلهما مثل عجينة البقرير، اتركها تترشح لمدة يومين، حتى يتضاعف حجمها 4 مرات، اضيفي بعدها قليلًا من الماء، واخفشي الكل يعود حفصري زيت القلي ساخنة، وسعي العجين في لمعوت خاص و شكلها الزلابية كما هي والتادة في السيرة داخل الزيت الساخنة وفور خروجها إغمسها في الشاربات.

الطباخين :

«عجينة»

1. اخلط من السميد الخشن.

2. اغمسها في الزيت حتى يخرجها.

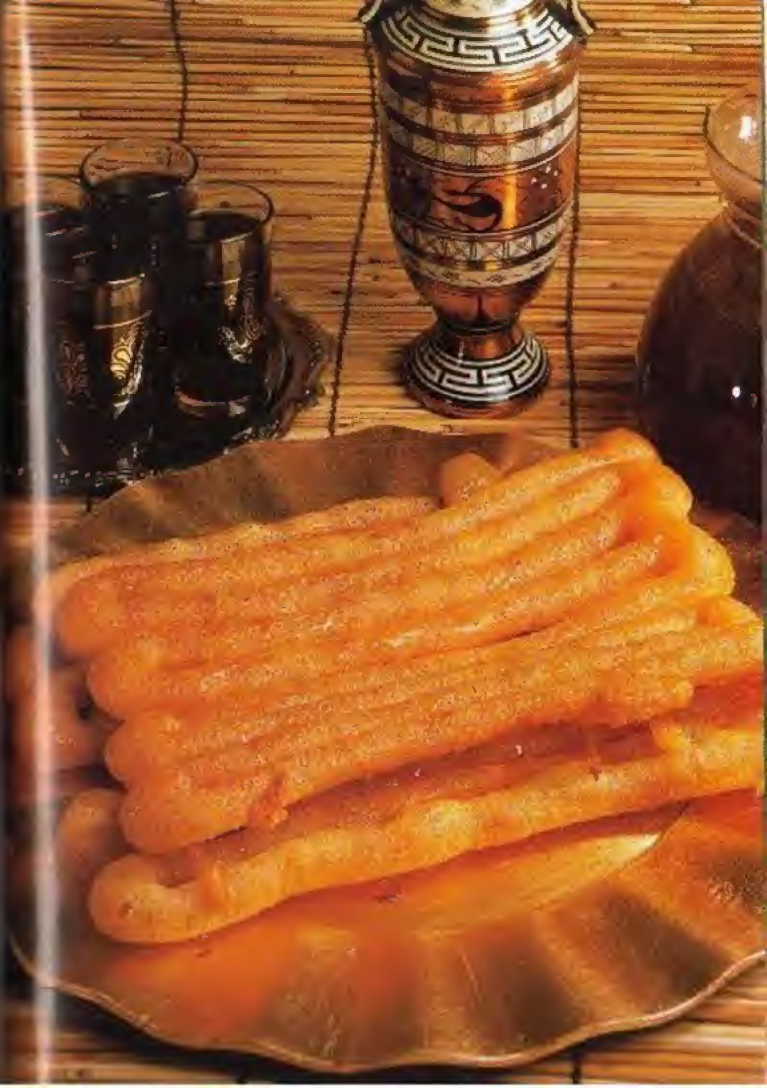
3. اغمسها في الماء.

4. اغمسها في الزيت.

5. اغمسها في الماء.

6. اغمسها في الزيت.

7. اغمسها في الماء.



FRUITS A LA PATE D'AMANDE

PREPARATION :

Dans un récipient, mettre les amandes et le sucre glace. Ajouter au fur et à mesure les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir une pâte malléable.

Diviser en boules de même dimension, que vous colorerez chacune d'une couleur différente, à l'aide des colorants alimentaires dilués avec leurs arômes correspondants.

FAUCON

1 bol de bimo moulu.

1/2 bol amande moulue.

1/2 bol de halwa turc.

1 paquet de beurre de 250gr.

2 cuillères à soupe de sucre glace.

PREPARATION:

Mettre tous les ingrédients dans un bol bien mélanger en ajoutant au fur et à mesure le beurre jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse facile à manipuler, puis former des boules de la grosseur d'un noyau.

INGREDIENTS :

- 500 g d'amandes finement moulues
- 500 g de sucre glace tamisé
- Colorants avec arômes correspondants
- 4 à 5 blancs d'œufs



الفواكه بعجينة اللوز

كيفية التحضير:

في وعاء ضلعي اللون المسكر أضفيلي البيض تدريجياً مع باقي المكونات حتى تتحصل على عجينة سهلة الاستعمال.

تسمي العجينة (إلى كروان) و لوني كل واحدة بالملون الغذائية البيلل في نكهته المناسبة.

الحشو:

ضلعي كل المقادير في وعاء ضلعي الزبدة تدريجياً حتى تتحصل على عجينة متماسكة كوني كرات خضعت حجم العجوة.

المقادير:

العجينة :

- 500g بوز سرني وبيج
- 500g سكر ناعم مقبول
- 4 بيضات مع نكهة الفانيليا
- 4 إلى 5 بيضات بوش
- الحشوة:
- 1/2 كوب زبدة (عذبة و نكهة)
- 1/2 كوب زبدة زنجي
- 1/2 كوب حلو الفواكه طعمها
- 1/2 كوب زبدة زنجي
- 1/2 كوب زبدة زنجي

fraise



pêche



Kiwi



pastèque



<http://cuisine4arabe.blogspot.com>



Cerise



Raisin



Poire



Figue



figue barbarie



Petite rose

